



Fermiblanco Arom®

Levure œnologique
Saccharomyces cerevisiae

Pour l'obtention de vins blancs aromatiques dans le respect de la typicité variétale.

Origine

Souche n° SM102 sélectionnée dans la région de Cognac et testée par la Recherche Oenologique de DSM.

Application

Fermiblanco®Arom est une levure sélectionnée pour la production de vins blancs aux arômes floraux (genêts, acacia, aubépine,...).
Fermiblanco®Arom est adaptée à la production de vins de base destinés à la distillation d'eaux de vie.

Propriétés œnologiques

■ Cinétique de fermentation

- Phase de latence réduite, cinétique régulière et modérée.

■ Rendement sucre/alcool

- 16,5 g de sucre pour 1 % d'alcool.

■ Caractéristiques technologiques

- Plage optimale de température : 15 à 25 °C.
- Pouvoir alcoogène : 12 %.
- Résistance au SO₂ libre : 50 mg/l.
- Faible production d'écume.

■ Caractéristiques du métabolisme

- Production de glycérol moyenne, 6 à 7 g/l.
- Production d'acidité volatile faible généralement inférieure à 0,15 g/l.
- Production d'acétaldéhyde faible, inférieure à 20 mg/l.
- Production d'alcools supérieurs très faible (vins aptes à la distillation).
- Production d'H₂S très faible.
- Production de SO₂ faible, inférieure à 10 mg/l.

■ Retarde le démarrage de la fermentation malo-lactique

■ Permet de préserver 4 à 5 g/l de sucres résiduels dans les vins à haut degré potentiel.

■ Phénotype : killer.

Dose d'emploi

Fermiblanco®Arom contient 10 milliards de cellules sèches actives par gramme.
Dose recommandée : 25 g/hl.

Conditionnement

Fermiblanco®Arom est conditionnée en paquet sous vide de 500 g.
Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, en local frais (5 à 15 °C) et sec

Mode d'emploi

Ensemencement de 50 hl à la dose de 20 g/hl

Protocole de réhydratation

Verser 10 l d'eau potable à 35 -38 °C dans un seau propre. Eviter les eaux chlorées.



Ajouter 500 g de sucre (ou 4 l de moût chauffé) et mélanger. En effet, c'est en milieu sucré à 5 % que les levures se réhydratent le mieux et commencent à se multiplier.



Verser 1 kg de levures dans la solution de réhydratation, tout en agitant vigoureusement pour une mise en suspension progressive.

Laisser gonfler le levain pendant 30 mn. Il se produit une mousse odorante, signe de la reprise d'activité des levures. Homogénéiser avant l'incorporation.



Phase d'incorporation

L'incorporation des levures réhydratées doit avoir lieu le plus tôt possible afin de limiter la prolifération de la flore contaminante. Pour éviter un choc thermique lors de l'ensemencement, la température du levain obtenu après réhydratation sera abaissée par ajout progressif de moût à fermenter (1 à 2 ajouts). L'ensemencement (manuel ou par pompe doseuse) aura lieu à l'encuvage. Un remontage avec aération favorise la répartition du levain dans la cuve et une bonne oxygénation du milieu.



Gestion de la fermentation



Après l'ensemencement avec les levures, le contrôle de la densité du moût permet un suivi quotidien du déroulement de la fermentation. Il importe de respecter la plage optimale de température spécifique à la souche. Il est également conseillé de prévenir les difficultés de fermentation grâce à une aération et un apport à mi-fermentation d'un bio-régulateur de fermentation, MAXAFERM®, à base de levures inactivées, de thiamine et de sels d'ammonium.

Bien qu'un soin optimal ait été accordé afin de veiller à ce que les informations fournies soient précises, aucun élément contenu ici ne peut être interprété comme impliquant une quelconque représentation ou garantie quant à la précision, à l'actualité ou à l'exhaustivité de ces informations. Le contenu du présent document est sujet à des changements sans préavis. Veuillez nous contacter pour obtenir la dernière version de ce document ou de plus amples informations.

VOTRE DISTRIBUTEUR